



Associazione Italiana Sommelier

dal 1965

Milano, 1° aprile 2019

Comunicato Stampa

## VINI IN FONDO AL MARE

*L'Associazione Italiana Sommelier, a Vinitaly 2019, presenta per la prima volta  
una degustazione comparata di vini affinati sott'acqua*

In **sala Tulipano**, lunedì **8 aprile** alle ore **15:00**, una degustazione senza precedenti: bottiglie riemerse dalle profondità dei fondali marini, dove hanno sostato per mesi, permetteranno di andare alla scoperta del processo evolutivo dei vini e delle caratteristiche che li contraddistinguono.

Saranno i produttori stessi, nel corso dell'evento, a raccontare la propria filosofia e a spiegare in dettaglio le ragioni che li hanno portati a scegliere una metodologia così originale.

Due le etichette provenienti dal Mar Ligure: *Abissi Spumante* della **Cantina Bisson**, un blend di bianchetta genovese, vermentino e cimixià, e *Cloe Marie Kottakis Champagne -52*, della cantina **Jamin**, frutto della collaborazione con la maison francese Drappier.

Dall'Adriatico *Tenuta del Paguro*, le cui bottiglie di *Albana secco Squilla Mantis 2015* e *Sangiovese Superiore Paguro 2015* riposano tra le macerie sottomarine di una vecchia piattaforma.

Al largo dell'Area Marina Protetta di Alghero, in Sardegna, la cantina **Santa Maria La Palma** immerge il suo *Akènta*, primo Vermentino DOC affinato sott'acqua, a quaranta metri di profondità. Metodo Charmat, prodotto da uve coltivate nei vigneti nell'area del Parco Naturale di Porto Conte, ha fruttato alla cantina un eccellente punteggio di 88/100 su Wine Spectator.

Prodotto dalle cantine **Arrighi**, infine, *Vinum Insulae*, nato da un progetto di ricerca scientifica che sfrutta una tecnica impiegata nell'Antica Grecia sull'Isola di Chios.

Ufficio Stampa Associazione Italiana Sommelier  
ufficiostampa@aisitalia.it www.aisitalia.it  
Tel. 02 2846237